

MENUS OCTOBRE SCOLAIRE 2026
du lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE 🍷 CAROTTES BIO 🌱 RÉGAL DES MOINES 🍷 DONUTS SUCRÉ	SALADE DE CONCOMBRE & VINAIGRETTE CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC 🐟 SAUCE À L'ESTRAGON SEMOULE BIO 🌱 COULOMMIERS RÉGIONAL 🍷 FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES BIO & 🌱 VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF 🍷 TORSADES BIO 🌱 EMMENTAL RAPÉ BIO 🌱 COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE 🍷	MENU BAS CARBONE 🌱 SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BASILIC PIZZAS AU FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE (ENILEA) COULIS DE FRUITS ROUGES 🍷	SALADE MEXICAINE RÔTI DE PORC LR 🍷 SAUCE DIJONNAISE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE 🍷 HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 🌱 SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE 🌱 JAMBON BLANC LR 🍷 SAUCE COCKTAIL Alter : OEUFS MEA 🍷 SAUCE COCKTAIL POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP 🍷 FRUIT BIO 🌱	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL CASSOLETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME À L'AIL RIZ BIO PILAF CAMEMBERT BIO 🌱 CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE NIÇOISE 🍷 SEMOULE BIO 🌱 MIMOLETTE BIO 🌱 ILE FLOTTANTE	LE GRAND REPAS DE HAUTE SAÔNE VELOUTÉ DE PANAI, POMMES DE TERRE, PERSIL & ÉCLATS DE NOISETTE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COMTÉ & MOUTARDE PURÉE DE CAROTTE BIO & MAÏS 🌱 POINTE DE BRIE RÉGIONALE 🍷 CAKE AU CHOCOLAT, AMANDES GRIOTTE & GANACHE (FARINE BIO) 🍷	MENU BAS CARBONE 🌱 CÉLERI RÉMOULADE GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO 🌱 YAOURT ARÔME RÉGIONAL 🍷 FRUIT BIO 🌱
MACÉDOINE DE LÉGUMES & MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE ITALIENNE 🍷 COQUILLETES BIO 🌱 EMMENTAL BIO RÂPÉ 🌱 FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON 🐟 BROCOLIS BIO PERSILLÉS 🌱 GOUDA BIO 🌱 FLAN NAPPÉ CARAMEL	MÉLANGE DE MAÏS ET DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AU JUS 🍷 GRATIN DE POTIRON (LOCAL) 🍷 TOMME NOIRE IGP 🍷 FRUIT BIO 🌱	TOUS ENSEMBLE À TABLE ! SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE PARMENTIER À L'EFFILOCHÉ DE CANARD Alter : BRANDADE DE POISSONS FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL 🍷 TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT 🍷	MENU BAS CARBONE 🌱 SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE TARTE DU CHEF AU COMTÉ AOP 🍷 YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL 🍷 FRUIT DE SAISON
Dessert cuisiné par nos chefs 🍷	Produit Labellisé 🍷	Produit BIO 🌱	Produit régional 🍷	Pêche durable 🐟

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

du lundi 12 au vendredi 16 octobre

